

HERZLICH WILLKOMMEN

BEI UNS ZU HAUSE

IM NOVEMBER 2016 WURDE DAS HOTEL RESTAURANT KNEIBISHÖHE VON UNS ÜBERNOMMEN, NACH EINIGEN RENOVATIONEN ENDE DEZEMBER 2016 WIEDER NEU ERÖFFNET UND AUCH FÜR PASSANTEN ÖFFENTLICH GEMACHT. GENIEßEN SIE IHREN APERITIF IN UNSERER KAMIN-LOUNGE ODER IM GARTEN UND LASSEN SIE SICH ANSCHLIEßEND IM RESTAURANT KULINARISCH VERWÖHNEN. STILVOLLER GENUSS GARANTIERT.

WIR FREUEN UNS AUF SIE

IHRE SILKE MARTI UND DANI SCHNELL



ÖFFNUNGSZEITEN

DONNERSTAG - SAMSTAG 18.00 - CA. 20.30 UHR

SONNTAG 11.30 - 14.00 UHR

AM MONTAG GEHÖRT DER WIRT DER WIRTIN

HOTELGÄESTE ERHALTEN EIN

MENÜ AM DIENSTAG UND MITTWOCH

AB 25 PERSONEN KANN DAS RESTAURANT EXKLUSIV GEBUCHT WERDEN

Meine Geschichte & Philosophie

Meine Urgrossmutter war Köchin bei einem der letzten Herzogen am Kaiserlichen Hof in Wien. Vermutlich hat sie mir ihre Liebe zum Koch-handwerk vererbt. Ich stand schon mit 14 am Herd und bekochte Schulfreunde; mal gut, mal weniger gut... Mein Anspruch immer besser zu werden hatte dort schon seinen Ursprung.

Auch deshalb belasse ich die Karte klein und wechsele lieber öfter nach Saison und was der Markt gerade hergibt.

Mit Lebensmittel umzugehen und Neues zu kreieren hat mich schon immer fasziniert, deshalb war für mich klar, dass wir hier oben im Schwarzwald einen Spezial kreieren, was mir mit dem «Black Forest Burger mit Bollehut» gelungen ist. Probieren Sie's aus!

Ihr Dani Schnell

SPEISEN VON FREITAG BIS SONNTAG

VORSPEISE

FLÄDLESUPPE ^{a, b, d}4,40 €

CHAMPIGNON-CREME SUPPE ^d
mit Bourbon verfeinert.....5,20 €

KLEINER SALAT MIT HAUSDRESSING ^g.....4,60 €

ZIEGENKÄSE-BRULEE MIT TRAUBEN ^{a, d}
- das dürfen Sie sich nicht entgehen lassen -5,80 €

TOMATE TRIFFT MOZZARELLA ^d
mit Olivenöl, Aceto balsamico, Basilikum und Walnüssen.....6,20 €

CEASAR SALAT «DAS ORIGINAL» ^{a, g}
Romanasalat mit Kracherle, ^{b, d} knusprigem Speck
und Parmesansplittern.....6,80 €

INFO

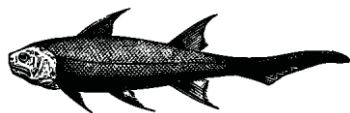
Unsere Suppen
& Saucen sind
alle von Grund
auf hausgemacht
und enthalten
daher Sellerie!

VEGI & GUT

KÄSESPÄTZLE ^{a, b, d}
handgeschabt nach Renate's Rezept mit 2erlei Käse,
Butterschmelze und Knusper-Zwiebelringen.....12,80 €

FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG ^{a, b, d}
mit Pommes frites oder Salat ^g.....13,80 €
an hausgemachter Mayonaise «Ceasar-Style» ^{a, g}

ROTBARSCHFILET AUF DER HAUT GEBRATEN
an Weissweinschaum ^d, mit buntem Sommergemüse
und in Butter geschwenkten neuen Kartoffelchen ^d.....19,80 €



(1) Farbstoff
(2) Konservierungsstoff
(3) Antioxidationsmittel
(4) Phosphat

(a) Ei
(b) Weizen (Gluten)
(c) Erdnüsse
(d) Milch (Lactose)

(e) Mandeln (*Amygdalus communis* L)
(f) Sellerie
(g) Senf
(h) Sulphite

Im Juli 2017 wurden wir von der ECARF zum allergikerfreundlich qualitätsgeprüften Betrieb ausgezeichnet.
Fragen Sie uns einfach und informieren Sie uns über Ihre Allergien und Unverträglichkeiten.
Wir geben gerne Auskunft und helfen weiter.

SPEISEN VON FREITAG BIS SONNTAG

HAUPTGANG

«SCHWEIZER SALATTOF»

Blattsalate an Hausdressing ^g mit knusprigem Speck,
Hühnchenspiess und Kracherle ^{b, d}12,80 €

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL «WIENER ART»

vom Schwäbisch-Hällischen Schwein ^{a, b, d} mit
Pommes Frites oder Spätzle ^{a, b, d}, dazu Beilagensalat ^g.....15,80 €

ROTES THAI CURRY MIT SAFTIGEM HÜHNCHEN

und Parfumreis - *leicht pikant* -16,20 €

WIENER SCHNITZEL

paniertes Kalbsschnitzel ^{a, b, d} mit Pommes Frites
oder Spätzle ^{a, b, d}, dazu Beilagensalat ^g.....19,80 €
Preiselbeeren.....1,50 €

LAMMRÜCKENFILET IM KNUSPERMANTEL ^{a, b, d}

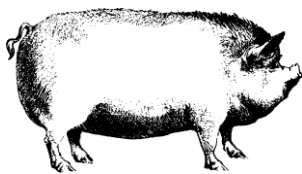
an kräftigem Jus mit Kartoffelchen ^d und Sommergemüse.....20,80 €

ROSA GEBRATENES RINDERFILET 300G

vom Argentinischen Weideland - *dieses Rind hat garantiert
keinen Stall gesehen* - mit hausgemachter Kräuterbutter,
neuen Kartoffelchen ^d und buntem Sommergemüse.....29,80 €



WIR BEZIEHEN
UNSERE EIER UND
DAS GEFLÜGEL VOM
KOBER HOF
IN LOSSBURG
*Garantiert
glückliche Hühner!*



WIR VERWENDEN HAUPTSÄCHLICH
**SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES
SCHWEINEFLEISCH**, WELCHES
GARANTIERT AUCH NUR MIT REGIALEM FUTTER UND NACH
TRADITIONELLEM VERFAHREN AUFGEZOGEN WURDE. DIES
UNTERSTÜTZT NICHT NUR DIE LANDWIRTE IN DER REGION,
SONDERN: *Das schmeckt man auch!*

- (1) Farbstoff
- (2) Konservierungsstoff
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Phosphat

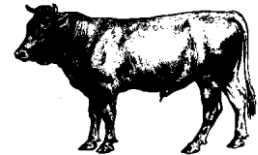
- (a) Ei
- (b) Weizen (Gluten)
- (c) Erdnüsse
- (d) Milch (Lactose)

- (e) Mandeln (*Amygdalus communis L*)
- (f) Sellerie
- (g) Senf
- (h) Sulphite

SPEISEN VON FREITAG BIS SONNTAG

SPECIAL

BLACK FOREST BURGER^{1, f, g}
MIT «BOLLEHUT»
100 % Rindfleisch aus der Region
- der Burger-Bun^{a, b, d} ist hausgemacht -
dazu servieren wir Cole Slow Salat^{a, d}
und Pommes Frites «home made Style».....16,80 €



WIR BEZIEHEN UNSER BURGER-
FLEISCH VON DER METZGEREI
OTTO BUCK
IN FREUDENSTADT. ER STEHT FÜR
QUALITATIV HOCHWERTIGES FLEISCH
SOWIE WURSTWAREN

EINE SUENDE WERT

MINI DESSERT IM WECKGLAS^{a, d}.....3,80 €

VANILLE EIS MIT FRISCHEN BEEREN^{a, d}.....5,40 €

SCHOKOLADEN MALHEUR^{a, b, d}
mit einer Kugel Sorbet Ihrer Wahl.....5,80 €

KUGEL EIS^{a, d}
gerne verraten wir Ihnen unsere Sorten.....1,50 €

(1) Farbstoff
(2) Konservierungsstoff
(3) Antioxidationsmittel
(4) Phosphat

(a) Ei
(b) Weizen (Gluten)
(c) Erdnüsse
(d) Milch (Lactose)

(e) Mandeln (*Amygdalus communis* L)
(f) Sellerie
(g) Senf
(h) Sulphite

Im Juli 2017 wurden wir von der ECARF zum allergikerfreundlich qualitätsgeprüften Betrieb ausgezeichnet.
Fragen Sie uns einfach und informieren Sie uns über Ihre Allergien und Unverträglichkeiten.
Wir geben gerne Auskunft und helfen weiter.